5.128 Polievka zemiaková s taveným syrom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	11,00	11,00	12,00	12,00	13,00	13,00	15,00	15,00
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
múka hladká	0,25	0,25	0,30	0,30	0,30	0,30	0,35	0,35
zemiaky	4,00	2,80	5,00	3,50	6,00	4,20	7,00	4,90
olej	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
mlieko	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00	10,00	10,00
syr tavený	1,00	1,00	1,50	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00
kôpor čerstvý	0,05	0,04	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté, očistené a pokrájané zemiaky uvaríme v slanej vode, pridáme syr, ktorý sme rozmiešali v časti mlieka. Múku opražíme nasucho, pridáme olej, zalejeme zvyškom mlieka, spojíme s polievkou a varíme ešte 20 minút. Podávame s čerstvým, umytým a posekaným kôprom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	442	106	4,79	4,5	0,9	11,0	1,0	156,3	0,6	0,045	0,1	0,1	5,1	0,0
B	565	136	6,12	6,0	1,2	13,4	1,2	200,2	0,8	0,064	0,1	0,2	6,4	0,0
C	650	156	6,60	7,2	1,8	15,3	1,5	214,5	0,9	0,066	0,1	0,2	7,5	0,0
D	791	190	7,93	9,3	2,5	17,6	1,7	258,8	1,0	0,084	0,1	0,2	8,7	0,0